

# Weißen Borschtsch

Anders als der rote Borschtsch wird weißer Borschtsch ohne rote Bete zubereitet und ist ein beliebtes Osteressen. Das Rezept für diese köstliche Variante stammt aus Polen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 l	Fleischbrühe
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
500 g	Sauerrahm
50 g	Mehl
1 Stange	Wurst (weiße)
1 Stange	Wurst (geräucherte)
5 Stk.	Kartoffeln
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
5 Scheiben	<a href="#">Brot</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	Essig

## Zubereitung

1. Für den weißen Borschtsch zuerst Salzwasser in einem Topf erhitzen. Kartoffeln schälen, klein würfeln und im heißen Wasser 15 Minuten garen lassen. Abgießen und abtropfen lassen.
2. In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Eier anpieksen und darin 8-10 Minuten hart kochen lassen. Herausnehmen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

3. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Fleischbrühe mit dem Knoblauch aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und mit halb offenem Deckel ca. 5 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Sauerrahm verrühren. Etwas Fleischbrühe untermischen und dann alles zurück in die Brühe gießen. Köcheln lassen, bis die Suppe leicht andickt.
5. Von der weißen und der geräucherten Wurst die Haut entfernen und den Rest in dünne Scheiben schneiden. Würstchen, Kartoffeln und Eier in die Suppe geben und erwärmen. Mit etwas Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden und im Suppenteller verteilen. Die heiße Suppe über das Brot gießen und sofort servieren.

## Tipp

Traditionell wird weißer Borschtsch gerne mit kleinen Pilzen oder Sauerkraut gefüllten Teigtaschen (Piroggen) serviert.